



❧ MENÚ ❧

ANTIPASTI / ENTRADAS

ABRIENDO EL APETITO

1. Tartare Filetto di Manzo / Tártaro de Filete..... 12.000

Tártaro de filete cortado a cuchillo, aliñado con cebollas muy finas, alcaparras, pepinillos dill de la casa, mostaza de grano, limón sutil, flor de sal de mar acompañados de encurtidos de la casa y tostadas madres.

2. Il Polpo / Pulpo-papas-provenzal 14.500

Pulpo cocinado a baja temperatura dorado a la plancha, adobado en salsa provenzal, papitas aplastadas al ajillo y mayo de palta.

3. Gamberi alla Diavola / Camarones al 9.900
estilo "Pil Pil"

Camarones ecuatorianos, salteados en ajo, pepperoncino de la casa y aceite de oliva, flambeados en coñac y vino blanco, servido en su caldo + tostón madre con pesto de tomates secados en la casa y aioli al pepperoncino.

4. Carota / Zanahorias 7.900

Zanahorias a las brasas y glaseadas en aceto balsamico servidas sobre "straciatella di fior di latte con panna", gremolata, almendras tostadas, hilos de papas dulce y puerro crocante.

5. Capresse / Capresse 8.900

Ensalada de mozzarella fior di latte, condimentada con aceite de oliva extra virgen, flor de sal y pimienta fresca, tomates secados en la casa, láminas de prosciutto crudo, hojas frescas de rúcula, lascas de grana padano y bruschetta frotada en ajo y aceite de oliva.

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA
LA PASTA FRESCA HECHA EN CASA

1. **Trottole ai Funghi, Brocolino e Piseli / Trottole** 9.500
Pasta Corta

Fresca pasta de elaboración propia, con mixto de fungi, paris, portobello, porcini, corazones de brocoli y arvejitas salteadas, terminada en suave salsa a la crema de champiñon y parmesano.

2. **Tagliatelle Nero di Seppia ai Frutti di Mare /** 11.500
Spaghetti en Tinta de Calamar con Mariscos

Frescos tagliatelle hechos en la casa con tinta de calamar, en salsa de mariscos a la marinara, seste de limón curado y aceite de oliva.

3. **Cappellacci di Zucca / Cappellacci de Zapallo** 9.600

Fresca pasta hecha en casa rellena de zapallo horneado de la zona y avellanas molidas en suave salsa de mantequilla de avellanas y salvia, finalizado con bocconcini y hojas de amaranto.

4. **Lasaña de Mama** 8.500

No hay más descripción que pensar en una lasaña de tucco casero, con mucho queso, salsa blanca y bordes bien dorados y gratinados.



PRIMO PIATTO



1. **Carne di Manzo / Sobre Costilla Braseada** 11.900

Jugosa sobrecostilla braseada a baja temperatura por 5 hrs, cocinada en su propio caldo y carmenere, servido con gnocchis de papa bechos en casa salteados al ajo, mantequilla, salvia y aceite de oliva, finalizada con demiglase.

2. **Il Pesce / La Pesca** 10.500

Pesca de mercado, sellada en nuestra plancha, servida sobre una fritatta de papas y puerro, bisquet de camarón de rio y alioli al limón.

3. **Il Risotto / Risotto** 8.900

Cremoso risotto de grano carnaroli, mantecado con queso gorgonzola, castañas, peras asadas y nueces, finalizado con hojas de amaranto.



BAMBINO



1. **Pollo y papas / Pollo e patatine fritte** 7.500

Calugitas apanadas de pollo rellenas de queso, acompañado con papitas fritas doble cocción.

2. **Spaghetti alla Dominga (favoritos de mis hijas)** 7.500

Spaghettis en salsa de crema y huevo mantecado con un toque de aceite de oliva y parmesano rallado.

PIZZAS AL ESTILO NAPOLI HORNEADAS EN NUESTRO HORNO A LEÑA DE 2 MTS

- 1. Pizza Margherita** **9.500**
Base pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca y aceite de oliva.
- 2. Pizza Zio Pepe** **9.500**
Base pomodoro, queso mozzarella & pepperoni estilo americano.
- 3. Pizza Dominga** **10.500**
Base pomodoro, queso mozzarella, salame coppa italiano, aceitunas negras y albahaca de huerta.
- 4. Pizza Sophia** **11.000**
Base pomodoro, queso mozzarella, láminas de salmón abumado, cebolla morada, cebollín y cremoso queso ricotta al ciboulette.
- 5. Pizza Caprichosa** **10.500**
Pomodoro, queso mozzarella, láminas de jamón abumado artesanal, champiñon paris, alcachofas en aceite de oliva y orégano fresco.
- 6. Pizza Agustina** **11.000**
Base mozzarella, pesto de albahaca, espinacas baby, queso de cabra, fior di latte, champiñon paris y tomates secados en nuestro horno.
- 7. Pizza di Nonna** **10.500**
Base pomodoro, queso mozzarella, longanizas de campo asadas a las brasas, tomates cherry y hojas de albahaca y orégano fresco.
- 8. Pizza Simona** **12.000**
Pomodoro, queso mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, tomates confitados, hojas de rúcula fresca, lascas de reggiano y aceite de oliva.
- 9. Pizza Ma` donna** **12.500**
Base pomodoro, queso mozzarella, plateada al jugo deshilachada y cebollas caramelizadas al vino tinto.

IL DOLCE

1. Tiramisu della casa 4.500
2. Tocino del cielo 4.500
3. Peras pochadas al vino tinto, crema diplomática y nueces al toffe 4.500

BEBESTIBLES

Jugo natural	3.000	Espresso	1.900
Agua con gas	2.000	Espresso doble	2.200
Agua sin gas	2.000	Cortado	2.000
Bebidas	2.000	Americano	2.000
		Capuccino	2.500

Cerveza artesanal de la zona	3.500
Copa de vino de la casa (carmenere)	4.000
Pisco sour	4.500
Espumante	4.500
Ramazotti	6.500
Aperol	6.500
Gin	6.500
Negroni	5.500